

G Lounge

Emmanuel Motte - Chef de Cuisine



Par ce concept de Trilogie, notre Chef sélectionne la meilleure qualité de produits frais que vous pourrez déguster sous trois préparations différentes qui égaieront vos papilles.

The Trilogy Menu Concept takes the finest ingredients and allow our team of culinary experts to highlight the magnificent flavors in 3 different ways to delight your plate



Un Menu à 39€ (entrée-plat-dessert) vous est proposé, vous pourrez choisir parmi les plats marqués d'une *.

*We offer a 39€ Menu (starter-main-dessert), you can choose from the dishes marked with an *.*

CARL
GUSTAF

La Fraicheur

L'Avocat *	14€
Guacamole et Tortillas - en Salade avec Chair de Crabe - Soupe Glacée et Pamplemousse <i>Guacamole and Tortilla Chips - Crab meat and Avocado Salad - Chilled Avocado Soup with Red Grapefruit</i>	
Le Gaspacho*	9€
Andalous - Concombre - Avocat <i>Tomato -Cucumber -Avocado</i>	
La Salade Niçoise	22€
Thon confit - Thon grillé - Thon cru <i>Tuna confit - seared Tuna - sashimi</i>	
Le Mesclun*	11€
Fines Herbes - Copeaux de Parmesan - Pistou <i>Mixed Herbs - Parmesan Shavings - Pesto</i>	
La Salade César	17 €
Traditionnelle - Poulet grillé - Anchois marinés et salés <i>Traditional - grilled Chicken - marinated Anchovies</i>	
Le Chèvre Chaud	19€
Bruschetta au Pistou - Croustillant et Julienne de Pomme - Bruschetta au Miel et Poitrine Fumée <i>Bruschetta with Pesto - Goat Cheese and Apple Filo parcel - Bruschetta with Honey and smoked Bacon</i>	

Les Incontournables

La Langouste	25€
Médailillon rôti -Accras Sauce Cocktail - en Salade <i>Roasted medallions -Fritters with Cocktail sauce - Lobster Salad</i>	
Le Foie Gras de Canard	28€
Terrine mi-cuit - Crème Brulée - poêlé Sauce Madère <i>Foie Gras Terrine - Foie Gras Custard - pan-fried with Madeira sauce</i>	
Le Fromage Affiné	14€
Sélection de 3 Fromages affinés <i>A Trio of French Cheeses with assorted accompaniments</i>	
Le Caviar d'Aquitaine - France - 30g	95€
Œufs de Caille - Blinis - Crème aigrelette <i>Quail Eggs - Blinis - sour Cream</i>	
Le Caviar Oscietre - Russie - 30g	295€
Œufs de Caille - Blinis - Crème aigrelette <i>Quail Eggs - Blinis - sour Cream</i>	

Les Sandwichs

Le Club Sandwich	20€
Poulet Grillé -Végétarien -Chair de crabe <i>Grilled Chicken -Vegetarian -Crab Meat</i>	
Le Burger	22€
Hamburger -Cheese Burger - Bacon Grillé <i>Hamburger -Cheese Burger - Bacon Burger</i>	
Le Croque Monsieur*	18€
Croque Monsieur - Croque Madame - Gratiné <i>Traditional - fried Quail Egg - Parmesan gratinated</i>	

Les Garnitures

La Pomme de Terre	8€
Pommes Frites -Pommes Vapeur au Beurre Vert - Gratin Dauphinois <i>French Fries - steamed with Herbs butter - Dauphinois</i>	
L'Assortiment de Légumes*	12€
Gratin Dauphinois -Panaché de Légumes Verts -Mousseline de Céleri rave <i>Dauphinois - Green Vegetables -Celeriac Puree</i>	

Les Plats

L'Asie	22€
Tataki d'Espadon - Nems de Crevette - Brochette de Poulet Satay Sword Fish Tataki - crispy Shrimp Spring roll - Chicken Satay skewer	
Les Antilles *	22€
Colombo de Cuisse de Poulet - Accras Sauce Cocktail - Bisque de Langouste Chicken Colombo - Caribbean Lobster Fritters - Caribbean Lobster Bisque	
Mahi Mahi*	18€
Soupe de Poisson - Rôti, émulsion à l'Anis Vert - Grillé Sauce Vierge Bouillabaise - Roasted Mahi Mahi with green Anis Emulsion - Grilled Mahi Mahi with Creole sauce	
L'Espadon	22€
Tataki - Tartare au Lait de Coco -Grillé Sauce Vierge Tataki - Ceviche with Coconut Milk -Grilled with Virgin sauce	
L'Agneau	22€
Côte grillée -Souris Braisée -Chiche-kebab Grilled Chop -Braised Shank -Kebab	
La Volaille*	20€
Colombo - Brochette Satay - Wok au Miel et Citron Vert Chicken Colombo - Chicken Satay Skewer - Lime and Honey Chicken	

Les Desserts

Le Sorbet Maison *	12€
Assortiment des 3 Sorbets du jour Trio of homemade Sorbets	
La Banane*	12€
Tatin de Banane - Milkshake Banane-Persil - Nem Chocolat Banane Tart Tatin - Banana Milkshake - Banana and Chocolate roll	
La Crème Brulée	12€
Truffe Noire - Basilic - Orange Sanguine Black Truffle - Basil - Bloody Orange	
Le Chocolat	15€
Entremet - Nem Chocolat Banane - Emulsion Chaude Entremet - Banana and Chocolate roll - Hot Chocolate Emulsion	

Les Tapas

Parfait à partager -Ideal to share

Assortiment d'Olives - Olive Mix	8€
Assiette de Charcuterie - Charcuterie Plate	14€
Assiette de Fromages - A tasty of French Cheeses	12€
Nems de crevettes - Asian Shrimp Spring Rolls	10€
Accras de Langouste sauce Cocktail Caribbean Lobster Fritters with Cocktail sauce	12€
Brochettes de Poulet Satay Chicken skewer with Satay sauce	10€
Guacamole et Tortillasse Guacamole and Tortillas Chips	10€
Crostinis de Chèvre chaud au Miel Goat Cheese Crostinis with honey	12€
Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit sur toast Duck liver Foie Gras Terrine on toast	19€
Tartare d'Espadon au Lait de Coco Sword Fish Ceviche with Coconut Milk	14€

Les Vins en Trilogie

Le Champagne Brut	19€
Maillart Platine - Devaux Blanc de Noir - Gimonet Fleuron	
Le Champagne Rosé	24€
Devaux - Maillart - Devaux Cuvée D	
Le Champagne Trio	22€
Devaux Rosé - Maillart Platine - Gimonet Fleuron	
Les Vins Blancs - <i>White Wines</i>	10€
St Véran - Côteaux du Layon - Bourgogne Aligoté	
Les Vins Blancs - <i>White Wines</i>	12€
Reuilly - Hautes Côtes de Beaune - Menetou Salon	
Les Vins Blancs - <i>White Wines</i>	13€
Viognier VDP d'Oc - Chardonnay - Mâcon Village	
Les Vins Blancs - <i>White Wines</i>	11€
St Romain - Tariquet - Pouilly Fumé	
Les Vins Rouges - <i>Red Wines</i>	15€
St Emilion - Haut Médoc - Bordeaux	
Assortiment - <i>Trio</i>	14€
Hautes Côtes de Beaune - Bordeaux Rosé - Bordeaux Rouge	
Verre de Vin au Choix Blanc - Rouge - Rosé	8€
<i>Glass of White, Red or Rosé Wine</i>	
Coupe de Champagne Brut	14€
Coupe de Champagne Rosé	16€

Les Digestifs en Trilogie

Le Rhum Blanc	15€
Damoiseau - 3 Rivières - Bologne	
Le Rhum Brun	15€
Clément - Myer's - Mount Gay	
Le Porto	15€
Ramos Pinto LBV - Ramos Pinto - Quinta do Noval	
L'Eau de Vie	18€
Poire Williams - Mirabelle - Grappa	

Carte des Vins

Vins Blancs		
Gewurtztraminer	2006	60€
Bourgogne Aligoté	2007	30€
Chablis 1er Cru Fourchaume	2008	60€
Petit Chablis	2007	54€
St Véran	2007	39€
St Joseph	2008	78€
Tariquet Ugni-Colombard	2009	24€
Chardonnay VDP d'Oc	2008	22€
Viognier VDP d'Oc	2008	21€
Mennetou Salon	2007	38€
Pouilly Fumé <i>Demie</i>	2004	30€
Sancerre Vieilles Vignes	2006	49€
Pinot Grigio	2006	51€
Vins Rosés		
Bordeaux L'Estival de la Bergère	2008	22€
Sancerre	2009	45€
Vins Rouges		
Mercury	2006	85€
Savigny les Beaunes	2004	55€
Moulin à Vent	2004	54€
Crozes-Hermitage	2006	54€
St Joseph	2006	66€
Côtes de Blaye Manon Lagune <i>Demie</i>	2004	18€
Haut Médoc de Giscours	2006	46€
St Estèphe Beausite Haut Vignoble	2004	56€
Graves Château Haura	2005	54€
Margaux Vivens	2004	54€
Pic St Loup Domaine de l'Hortus	2006	74€
Anjou Village <i>Demie</i>	2001	25€
Bourgueil	2004	35€
St Nicolas de Bourgueil	2007	35€
Marques Caceres Crianza (<i>Spain</i>)	2002	52€